TAVUKLU SEBZELİ KOLAY PİZZA

Malzeme
- 9 adet tost ekmeği
- Sana Ekmek Üstü
- Harcı İçin:
- 3 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 10 adet mantar
- 2 adet tavukgöğsü
- 4 adet taze soğan
- 1 adet havuç
- Tuz, karabiber
- Sosu İçin:
- 2 adet rendelenmiş domates
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 diş sarımsak
- Üzeri İçin:
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Hazırlanışı
Tost ekmeklerinin kenarlarını kestikten sonra üzerine Sana Ekmek üstü sürüp fırın kabına diziniz.
Sosu İçin: Rende domatesi, ketçabı, kekiği, sıkılmış sarımsağı, tuz ve karabiberi küçük bir kâsede karıştırıp, Sana ekmek üstü sürülmüş ekmek dilimlerinin üzerine sürünüz.
Harç:
Tavukgöğsünü ince ince doğrayınız.
Mantarları, taze soğanları ayıklayıp, ince ince kıyınız.
Havucu rendeleyiniz.
Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine doğranmış tavuk etlerini ilave edip, renk verdiriniz.
Tavuklar renk alınca içine rendelenmiş havuçları ekleyip kavurunuz.
Daha sonra içine doğranmış mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurunuz.
En olarak tuz ve karabiberi, kıyılmış taze soğanları ekleyip, bir taşım kavurduktan ateşten alınız.
Soslu ekmeklerin üzerine önce harcı, en son olarakda rende kaşarı serpiniz.
Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında 15-20 dakika peynirler kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

ML® Ekmekten Pizza için tıklayın
ML® Kolay Pizza için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29590 • adı:Tavuklu Sebzeli Kolay Pizza • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:39